



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 2,5 EL Rapsöl
- 500 g Wildfleisch
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 125 ml Suppe
- 125 ml Most
- 100 g Speck
- 0,5 Stangen Lauch
- 150 g Pilze
- 125 ml Obers
- Wildgewürz
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Als Beilage schmecken Spätzle, Semmel-oder Erdäpfelknödel oder Schupfnudeln.



**Bernadette Watzenböck**  
Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

## Wilderer-Mostpfandl mit Speck und Schwammerl



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Fleisch in feine Streifen schneiden.
- o Zwiebel fein würfelig schneiden und Knoblauch fein hacken.
- o Das Fleisch in heißem Öl braun anbraten, herausnehmen und warm stellen.
- o Zwiebel im Bratenrückstand goldbraun anrösten, Knoblauch begeben und nochmals kurz durchrösten.
- o Mit Wildfond und Most ablöschen, Fleisch und Wildgewürz begeben und ca. 30 Minuten weich dünsten.
- o Inzwischen Speck in feine Streifen, Porree nudelig und Schwammerl blättrig schneiden.
- o Speck, Porree und Schwammerl in ganz wenig Öl (bei fettem Speck braucht man kein Öl mehr) anrösten und am Ende der Garzeit zum Geschnetzelten geben.
- o Mit Obers oder Crème fraîche verfeinern und pikant abschmecken.

**Quellen:**



Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohne, Ing. Andreas

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

Hager & Romana Schneider:

Kursunterlage Wild



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

